KRONEN

GEORG KRONEN

info@kronen-germany.de

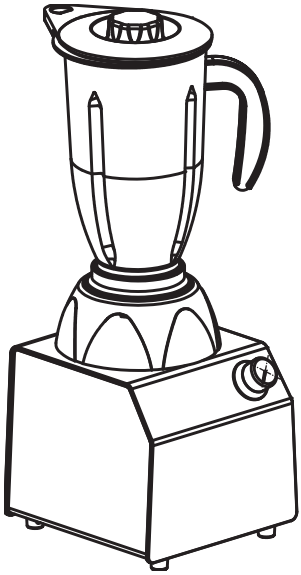
Telefon: +49 (0) 78 54/96 60-0, Telefax: +49 (0) 78 54/96 60-50

Kronen Küchengeräte GmbH, Gewerbestr. 3, D-77731 Willstätt

Kronen-Mixer

KM-2 S stufenlose Drehzahl

45714



Deutsch: **Bedienungsanleitung (Original)** **Seite** **1**

Lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen gut auf.

English: **Instruction manual** **page** **10**

Read these instructions thoroughly before putting the machine into operation and keep them on hand for future reference.

Français: **Mode d'emploi** **page** **19**

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'effectuer la mise en service et conservez-le avec précaution afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.

© März 2012

Deutsch

Inhaltsverzeichnis

1. Sicherheitshinweise 2
2. Verwendungszweck 3
3. Maschinenübersicht 3
4. Technische Daten 4
5. Elektrischer Anschluss 5
6. Inbetriebnahme 5
7. Bedienung 5
8. Motorschutz 7
9. Reinigung 7
10. Wartung 8
11. Störungsbehebung 8
12. Reparatur 9
13. Entsorgung / Recycling 9
14. Garantie 9

Ersatzteilliste 28

Baujahr: Am Typenschild auf dem Bodenblech der Maschine ist eine 6 stellige Apparatenummer.
Anhand der ersten zwei Stellen erkennt der Hersteller das Baujahr der Maschine.

1. SICHERHEITSHINWEISE

Beim Einsatz elektrischer Geräte müssen grundsätzlich einige Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, um mögliche Verletzungen und Schäden zu vermeiden. Lesen Sie deshalb diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie auf.

Für Unfälle oder Schäden die durch Nichtbeachten dieser Anleitung entstehen, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

- Der Mixer ist vor jeder Benutzung zu überprüfen (Gerät, Stecker und Kabel). **Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es beschädigt ist.**
- Lassen Sie Schäden nur von einer autorisierten Servicestelle beseitigen (siehe Kapitel „Reparatur“). Durch unsachgemässe Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Stecker nur bei ausgeschaltetem Gerät in die Steckdose einstecken. Stecker-Kontakte nicht berühren. Netzkabel nicht herunterhängen lassen (Kinder!)
- Den Netzstecker niemals am Netzkabel oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über eine scharfe Tischkante herabhängen, nicht auf der Arbeitsfläche liegen und vermeiden Sie die Berührung mit heissen Oberflächen.
- Der Mixer darf nur von **instruiertem Personal** bedient werden.
  Personen (einschliesslich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Falls das Gerät einmal heruntergefallen ist, lassen Sie es von einer autorisierten Servicestelle überprüfen.
- Der Mixer darf nur betrieben werden, wenn jedes zugehörige Teil ordnungsgemäss montiert ist.Das Gerät darf nur mit den von Hersteller angegebenen Originalteilen verwendet werden. (z.Bsp. Mixaufsatz, Messerkopf, Deckel...)

Um Unfälle und Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, darf nur mit montiertem Mixausatz und aufgesetztem Mixdeckel gearbeitet werden. Es ist untersagt, während dem Mixen den Deckelverschluss aus dem Deckel zu entfernen und mit einem festen Gegenstand in den Becher zu gelangen.

- Das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen, während es am Netz angeschlossen ist.
- Halten Sie Ihre Hände, Haare und sonstige Gegenstände von sich bewegenden Teilen fern.
- **Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen.**
- Der Motorsockel darf **nie** ins Wasser oder anderen Flüssigkeiten getaucht werden!
- **Nicht mit Wasserstrahl reinigen!** Zur Reinigung mit einem feuchten Lappen abwischen.

Gefahr! Maschine nach jedem Gebrauch gründlich reinigen! Durch unsachgemässe und nachlässige Reinigung können erhebliche Risiken durch Mikroorganismen für den Konsumenten entstehen.

2. VERWENDUNGSZWECK

Der Mixer Typ KM-2 ist **nur** für das Hacken, Schlagen, Rühren, Mischen, Pürieren und Emulgieren von Lebensmitteln im Haushalt zu verwenden. Das Gerät kann von unterwiesenen Laien bedient werden und eignet sich auch für den Betrieb in Läden, Büros, landwirtschaftlichen Anwesen, Frühstückspensionen und ähnliche Arbeitsumbebungen. Zur Herrstellung von Saucen, Mayonnaise, Suppen Crèmen Rührteige, Fruchtdrink, Cocktails und Milch-Shakes (stets die geeignete Drehzahl verweden).

Produktbeispiele: Äpfel, Birnen, Orangen, Karotten, Kartoffeln, Sellerie, Tomaten usw. (Grössere Früchte und Gemüse sind vor dem Einfüllen in Stücke zu schneiden.)

Maximale Verarbeitungsmenge (bei kleinster Geschwindigkeit): 1,7 Liter

Wird der Mixer zweckentfremdet, abgeändert oder unsachgemäss verwendet, kann vom Hersteller keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.

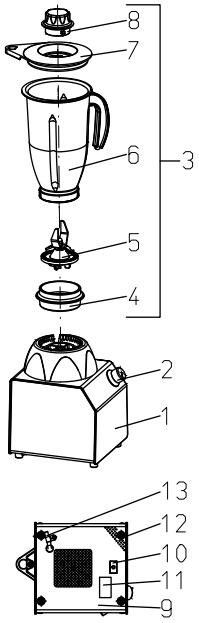
Zulässige Mixaufsätze

2 l	Polycarbonat:	transparent, für kleinere Mengen, leicht und handlich
2 l	Edelstahl:	robust, geeignet für Dauerbetrieb, für kleinere Mengen

In Europa ist bei diesem Modell die Verwendung von grösseren Mixaufsätzen unzulässig (nicht CE-konform)!
(Gefahr: Messer kann bei entferntem Deckel leicht berührt werden.)

3. MASCHINENÜBERSICHT

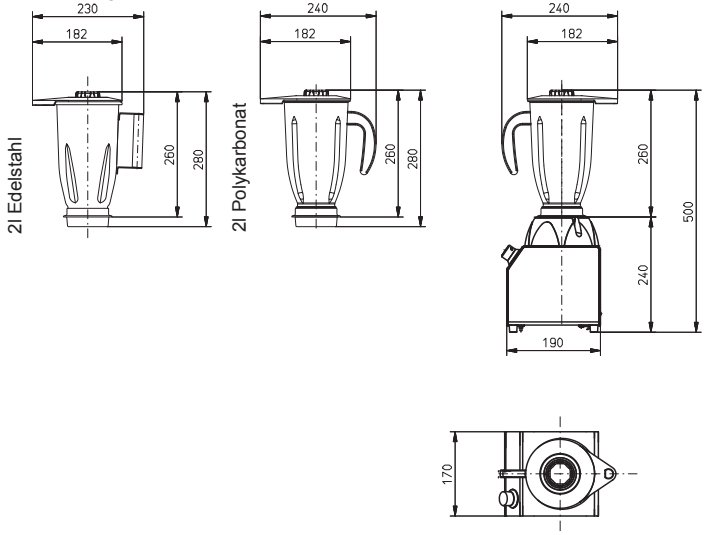
1. Motorsockel
2. Geschwindigkeits-Drehschalter
3. Mixaufsatz komplett mit Messer
4. Gewindering
5. Messerkopf
6. Becher
7. Deckel
8. Deckelverschluss
9. Bodenblech
10. Geräteschutzschalter
11. Typenschild
12. Gummifuss
13. Netzkabel



4. TECHNISCHE DATEN

Netzanschluss:	230 V / 4,2 A, +/- 6%, 48...62 Hz, Sinusförmig, Interferenzfrei
Leistungsaufnahme:	max. 900 W bei Dauerbetrieb
Motor:	hochtemperaturbeständiger Kollektormotor mit Ventilator
Motorsteuerung:	- Sanftanlauf -- Regelbereich stufenlos zwischen ca. 1 000 und 15 000 U/min, elektronisch geregelte Konstanthaltung der Drehzahl (Ist- / Sollwert-Vergleich) - Thermischer Geräteschutzschalter und elektronische Überwachung
Elektrische Ausrüstung:	- Schutzklasse I gemäss EN 60335-1 - funkentstört nach EMV-Richtlinie
Mixaufsatz:	Volumen 2 Liter, Polycarbonat oder Edelstahl
Ausführung:	- Motorsockel aus rostfreiem Edelstahl - Messerkopf aus rostfreiem Messerstahl
Gewicht:	5,9 kg netto, ohne Aufsatz
Geräuschemissionen:	≤70dB A bei den meisten Anwendungen
Temperaturbereich:	Betrieb: 10...40°C / Lagerung: -20...70°C
Luftfeuchtigkeit:	Betrieb: 0...80% nicht kondensierend / Lagerung: 0...95% nicht kondensierend
Höhe über Meer:	0..2 000 m
CE-Konformität:	gemäss 2006/95/EC + 2004/108/EC + EN 60335-2-14

Technische Änderungen vorbehalten



5. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Die **Netzspannung muss** mit dem Wert auf dem Typenschild des Gerätes **übereinstimmen** (Die Spannung ist in Volt [V] angegeben).

Das Gerät nur an **1 Phasen-Wechselstrom mit Erdung** anschliessen. Achten Sie darauf, dass das Original-Netzkabel mit der Wandsteckdose übereinstimmt.

Mit 230 V bezeichnete Geräte können auch an 220 V angeschlossen werden.

Aus Gründen der Sicherheit muss die Steckdose mit einem Fehlerstromschutzschalter (FI) geschützt sein.

Wenn möglich **keine Verlängerungskabel** benutzen. Sollte dies jedoch unumgänglich sein, dürfen nur ordnungsgemässe Verlängerungskabel verwendet werden.
Netzkabel nicht einer starken Zug- oder Druck-Belastung aussetzen.

Ersatz des Netzkabels siehe Kapitel „Reparatur“.

6. INBETRIEBNAHME

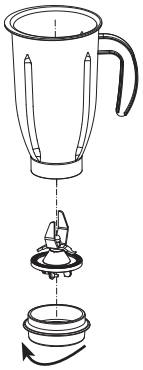
Vor der ersten Inbetriebnahme das Gerät **gründlich reinigen**. Befolgen Sie die Richtlinien in Kapitel „Reinigung“.
Den Mixer auf eine **feste, flache Unterlage (ergonomische Arbeitshöhe)** stellen und an einer naheliegenden, dem Stecker entsprechenden Steckdose anschliessen.

Vor jedem Einstecken des Netzsteckers muss das Gerät unbedingt am Drehknopf ausgeschaltet (Stellung: „0“) und stabil aufgestellt werden.

Zur Beachtung
Die Wicklungen des Motors sind mit einem hochwertigen Isolierlack vergossen. Aus diesem Grund kann der Motor am Anfang infolge der Erwärmung einen Geruch abgeben. Diese Erscheinung ist normal und schadet dem Motor nicht; sie verschwindet nach mehrmaligem Gebrauch.

7. BEDIENUNG

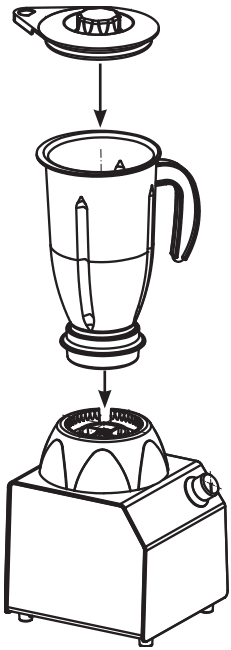
Zusammenbau der Mixaufsätze



- Messerkopf mit Dichtungsring in den schwarzen Gewindering einlegen.
- Becher mit Linksdrehung (Gegenuhrzeigersinn) in den Gewindering einschrauben und festziehen.
- Stets darauf achten, dass der Gewindering nicht schräg angschraubt wird.

Die Messerklingen sind scharf und können zu Verletzungen führen.

Mixen



- Mixaufsatz fest auf den Motorsockel stecken, auf senkrechte Lage achten.
- Mixgut einfüllen.
- Deckel so aufsetzen.
- Motor einschalten und die Geschwindigkeit je nach Mixgut variieren, d.h. langsam am Drehknopf im Uhrzeigersinn drehen, bis die gewünschte Geschwindigkeit erreicht ist. Bei Postion 8 ist die Maximalgeschwindigkeit erreicht.
- Ausschalten: Den Drehknopf im Gegenuhrzeigersinn auf «0» zurückdrehen und **erst dann Deckel oder Mixaufsatz entfernen.**
- Netzstecker ziehen

Wählen Sie besonders bei zähflüssigen Massen nicht die kleinste Drehzahl, damit der Motor nicht unnötig erwärmt wird.

Flüssigkeiten und feinkörnige Stoffe können beim Mixaufsatz während des Arbeitens durch die Einfüllöffnung im Deckel beigefügt werden. (Deckelverschluss entfernen)

Beim Einschalten und Arbeiten mit hoher Geschwindigkeit wird empfohlen, den Becher mit der Hand zu halten (Hand auf den Deckel legen).

Den Mixer *<u>nie ohne aufgesetzten Deckel</u>* betreiben!
Deckel mit der Hand halten!

Verbrühungsgefahr mit heissen Getränken!

Um schwere Verletzungen oder Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, ist es untersagt, während dem Mixen mit einem Körperteil oder mit einem festen Gegenstand in den Mixaufsatz (Becher) zu gelangen. Dies gilt auch bei stillstehendem Motor und montiertem Mixaufsatz (unbeabsichtigtes Einschalten!). Nicht mit einem festen Gegenstand durch die Öffnung im Deckel eindringen.

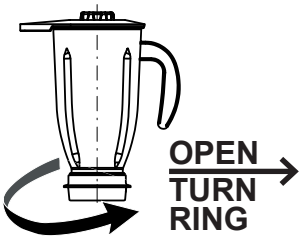
Der Mixer darf *nie ohne Mixaufsatz* (Becher) laufen.

<u>Nie den Messerkopf ohne Becher</u> auf den Motorsockel setzen!

Mixaufsatz nur im Stillstand aufsetzen oder entfernen!

Das drehende Kupplungsstück oben auf dem Motorsockel darf nicht berührt werden, auch nicht mit einem Gegenstand!

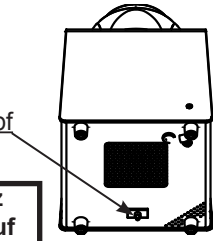
Demontage der Mixaufsätze



Zuerst Mixaufsatz vom Motorsockel trennen und Inhalt vollständig entleeren!

Achtung: Gewindering zum Lösen rechtsherum drehen. Also im Uhrzeigersinn, so wie man einen Wasserhahn schliesst. **Linksgewinde! Nicht am Handgriff reissen (Bruchgefahr).**

8. MOTORSCHUTZ



Bei Überlastung oder Überhitzung schaltet der Geräteschutz-Schalter die Maschine aus.
Tritt dieser Fall ein, nach etwa 60 Sekunden, den schwarzen Knopf auf der Unterseite des Motorsockels drücken.

Bei selbsttätigem Stopp der Maschine sofort den Mixaufsatz entfernen, den Netzstecker ausziehen und den Drehknopf auf «0» stellen.

Sollten Sie Unregelmässigkeiten oder einen Defekt feststellen, dann wenden Sie sich an den Händler. Näheres siehe Kapitel «Reparatur».

9. REINIGUNG

Gefahr!
Maschine nach jedem Gebrauch gründlich reinigen! Durch unsachgemässe und nachlässige Reinigung können erhebliche Risiken durch Mikroorganismen für den Konsumenten entstehen.

Motorsockel: **Der Motorsockel darf nie ins Wasser oder anderen Flüssigkeiten getaucht oder abgespritzt werden! Nicht mit Wasserstrahl reinigen! Der Innenraum darf nur von einer autorisierten Service-stelle gereinigt werden.**

Wenn nötig nur mit einem feuchten Lappen abwischen, zuerst den Netzstecker ausziehen.

Mixaufsatz: Die Mixaufsätze sind nicht in montiertem Zustand (siehe Kapitel «Bedienung»; **Linksgewinde!**) in der Geschirrspülmaschine zu reinigen, sie müssen demontiert werden. (Hygiene!)
Die Mixaufsätze sind nach jedem Gebrauch oder einmal im Tag gründlich zu reinigen.

Messerkopf.: nur abspülen und wenn nötig abbürsten.
Nie ins Wasser oder in die Spülmaschine legen.

Gewindering: Innenseite am besten mit einer harten Bürste reinigen.

Becher: Mit heissem Wasser und einem handelsüblichen Abwaschmittel von Hand reinigen. Polycarbonat- und Edelstahlbecher können ohne Messerkopf in der Spülmaschine gereinigt werden.

Polycarconat:
Unbedingt beachten, dass alle Kunststoff-Teile demontiert sind und während der Reinigung nicht mechanisch beansprucht werden (z.B durch Einklemmen). Kalkrückstände nie mechanisch entfernen (Kratzer!).
In der Spülmaschine speziellen Klarspüler für Kunststoffe (Polycarbonat) verwenden!

Edelstahl:
An Edelstahl-Teilen kann unter ungünstigen Bedingungen **Fremdrost** entstehen, z. Bsp. durch Eisenteilchen von der **zuführenden Wasserleitung oder Stahlwolleschwämmen. Chloridbelastung von Edelstahl (durch Regeneriersalze, Desinfektionsmittel, etc.) ist stets zu vermeiden.**

10. WARTUNG

- Die Lager des Motors sind dauergeschmiert und bedürfen keiner Wartung.
- Die Lager im Messerkopf werden stark beansprucht. Wenn undicht oder laut, am besten den gesamten Messerkopf ersetzen.

11. STÖRUNGSBEHEBUNG

SYMPTOM	URSACHE UND/ODER ABHILFE
Das Gerät läuft nicht	- Siehe Kapitel „Sicherheitssteuerung und Motorschutz“ – Geräteschutz-Schalter - Netzkabel mit einer Wandsteckdose verbinden - Sicherung im betreffenden Hausschaltkreis überprüfen. Stromausfall? - Kohlen sind abgenützt (über 1 000 Betriebs-Stunden). Reparatur durch unsere Service-Stelle
Motor läuft immer auf maximaler Drehzahl	- Elektronik defekt (Service-Stelle)
Motor lässt sich nicht oder nur schlecht regeln	- Potentiometer oder Elektronik defekt (Service-Stelle)
Motor setzt unter Belastung aus	- Überlast (Geräteschutz-Schalter drücken) - Kohlen sind abgenützt (Service-Stelle) - Elektronik defekt (Service-Stelle)

12. REPARATUR

Erkundigen Sie sich beim Händler, bei dem Sie Ihr Gerät gekauft haben, um die Adresse der nächstgelegenen, anerkannten Servicestelle zu erfahren.

Bei Rücksendungen das Gerät stossfest gepolstert verpacken!

Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden. Durch unsachgemässe Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen!
Sollte das Netzkabel des Gerätes einmal beschädigt sein, darf dieses nur gegen ein Originalkabel ersetzt werden.

13. ENTSORGUNG/RECYCLING

Das Entsorgen der entstehenden Arbeitsabfälle (z.B. Lebensmittelverpackung, Fruchtschalen, Trester und andere) müssen nach den örtlich geltenden Vorschriften erfolgen.

Die Einzelteile des Gerätes müssen nach den örtlich geltenden Vorschriften entweder rezykliert (z.B. Metalle) oder entsorgt werden (z.B. Elektronik). Gerät nicht als Hausmüll entsorgen.

14. GARANTIE

Für den Kronen-Mixer leisten wir gegenüber dem Eigentümer eine Garantie von 12 Monaten, gerechnet ab Liefertag (Nachweis durch Rechnung).
Zur Wahrung Ihres Garantieanspruches bewahren Sie bitte die Rechnung auf. Zur Erbringung dieser Garantieleistung sind wir nur verpflichtet, wenn mit der Maschine gleichzeitig die Orginalrechnung mit eingesandt wird. Beanstandungen können nur anerkannt werden, wenn die Maschine an den Hersteller oder den Lieferant gesandt wird. Die Garantie bezieht sich ausschließlich auf Ausbesserung von Material- und Fertigungsmängel, die Schon im Lieferungszustand vorhanden waren.
Die mangelhaften Teile werden nach unserer Wahl von unserem Service unentgeltlich oder durch fabrikneue Teile ersetzt. Weitergehende Ansprüche werden, soweit gesetzlich zulässig, ausgeschlossen. Bei Einwirkung vom Fremdeingriffen sowie Beschädigung durch Verwendung von Fremdzubehör erlischt das Garantieversprechen. Schäden, die auf natürliche Abnützung, Überlastung oder unsachgemäße Behandlung und Transport zurückzuführen sind, sind von der Garantie ausgeschlossen.
Außerhalb der Garantiezeit können Sie Reparaturarbeiten auch durch unsere autorisierten Fachhändler ausführen lassen, oder diese direkt bei der Kronen - Küchengeräte GmbH in Auftrag geben. Verwenden Sie jedoch ausschließlich Ersatzteile der Kronen - Küchengeräte GmbH und bewahren Sie bitte die Reparaturrechnung auf.

Table of contents

1. Safety tips 11
2. Uses 12
3. Machine description 12
4. Technical data 13
5. Electrical connection 14
6. Putting into operation 14
7. Operation instruction 14
8. Motor protection 16
9. Cleaning 16
10. Maintenance 17
11. Troubleshooting 17
12. Repairs 18
13. Disposal / recycling 18
14. Guarantee 18

Spare parts list 28

Year of manufacture: A six digit appliance number is printed on the rating plate located on the bottom plate of the machine. The first two digits are a code for the year of manufacture for that machine.

1. Safety tips

When using electrical appliances, certain basic safety precautions must be complied in order to prevent any possible injuries or damages. Read these instructions carefully and retain them in case of need.

If you use the Mixer in an improper way or do not respect these intructions, manufacturer cannot be held liable.

- Check the mixer before each use (appliance, plug and cable).

The appliance may not be used if it is damaged.

- Repairs should only be made at an authorized service center (see chapter “Repairs”). Serious dangers to the user could result from repairs which are carried out improperly.
- The plug should only be plugged into a socket when the appliance is switched off. Do not touch plug contacts. Do not allow the mains cable to hang down (children!)
- Never attempt to pull out the plug by the cable or with wet hands.
- Do **not** allow the mains cable to hang over a sharp edge of a table, do **not** allow it to lie on a work surface, and avoid having it come into contact with hot surfaces.
- The mixer should only be used by **instructed personnel**. All persons (including children), who are not in the situation to use the appliance in a proper way, due to their physical, sensoric or mental capability, their inexperience or ignorance, may only use this machine under supervision or instruction by a responsible person in charge.
- If the appliance has been dropped or has fallen, take it to an authorized service center for inspection.
- The mixer should only be used when all the parts have been properly installed. Use only appropriate, original spare parts.

To avoid any accidents and damages on the appliance, run the machine be only with an assembled container and set lid. It is forbidden, while mixing, to remove the lid lock and to reach into the container with a hard object.

- Never leave the appliance unattended while it is plugged in.
- Keep your hands, hair and other objects away from the moving parts.
- Always unplug the appliance before cleaning.
- The motor unit may **never** be submerged in water or any other liquid!
- **Never clean it with a water jet!** Wipe clean with a damp cloth.

Danger!

Thorougly clean the machine after use every time. Incorrect and careless cleaning could put the consumer at considerable risk of micro-organism infection.

English

2. USES

The Blender type KM-2 should **only** be used to chop, beat, stir, mix, puree and emulsify food in the household. The device can be operated by trained laymen and is also suitable for use in shops, offices, farm houses, B & Bs and similar working environments. For the preparation of sauces, mayonnaise, soups, custards, cake batters, fruit drinks, cocktails, milkshakes etc. (always use the appropriate speed).

For example: apples, pears, oranges, carrots, potatoes, celery, tomatoes etc.
(Larger fruits and vegetables should be cut into pieces before they are put into the bowl.)

Maximum processing quantity (at minimum speed): 1,7 litres

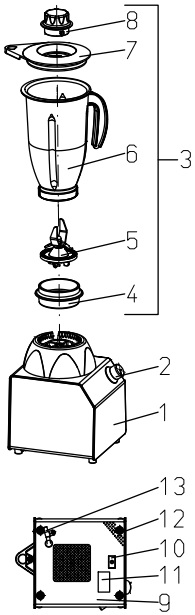
If the Blender is used for any other purposes or altered, the manufacturer cannot be held responsible for any damages which result.

Container uses
2 l Polycarbonate: transparent, for small amounts, light and manageable
2 l Stainless steel: solid, suitable for continuous use, for small amounts

Larger containers should not be used with this blender type in Europe (no CE conformity)!
(Danger: When removing the lid contact with the blade is possible)

3. MACHINE DESCRIPTION

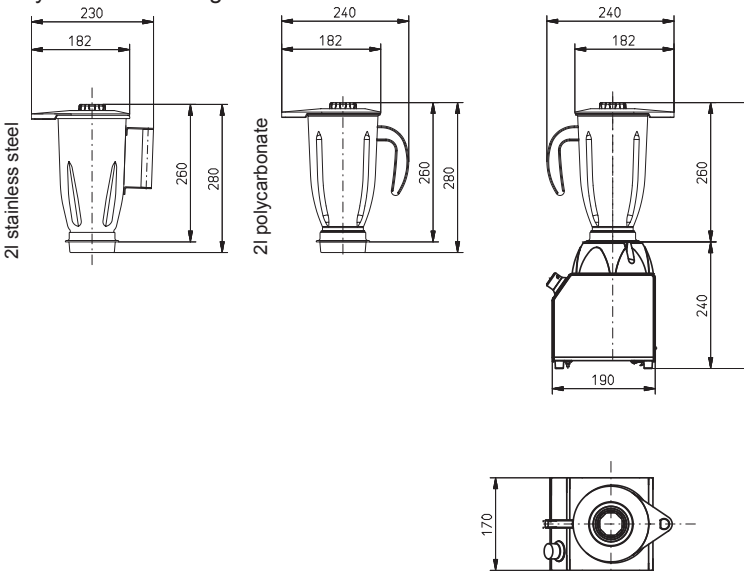
1. Motor base
2. Speed control knob
3. Container with cutter
4. Threaded ring
5. Cutter head
6. Bowl
7. Lid
8. Lid lock
9. Bottom plate
10. Circuit breakers for equipment
11. Rating plate
12. Rubber foot
13. Mains cable



English

4. TECHNICAL DATA

Power supply:	230 V / 4,2 A +/- 6%, 48...62 Hz, sinusoidal, interference free
Power requirement:	max 900 W for continuous operation
Motor:	High temperature resistant collector motor with fan
Motor control:	- smooth, gradient starting - infinitely variable speed adjustment between 1 000...15 000 r.p.m. - electronically controlled speed stabilization (actual and desired value comparison) - the motor has a thermal protection switch and is electronically monitored
Electrical equipment:	- grounded with additional double insulation according to standard EN-60335-1 - electromagnetically shielded accordance
Container:	- Volume 2 litres, polycarbonate or stainless steel
Construction:	- Motor base is constructed of chromium-plated casting - Cutter blades of stainless steel
Weight:	5,9 kg net, without container
Noise emissions:	≤70dB A with normal use
Temperature range:	operating: 10...40°C / storage: -20...70°C
Humidity:	operating: 0...80% non condensing storage: 0...95% non condensing
Altitude:	0..2 000 m. (0...6 600 ft)
CE-confromity:	following 2006/95/EC + 2004/108/EC + EN 60335-2-14



We reserve the right to make technical changes at any time.

5. ELECTRICAL CONNECTION

The **power supply voltage must correspond** to the values on the rating plate on the appliance (the voltage rating is given in volts [V]

The appliance should only be connected to a **single phase grounded alternating current.** Make sure that the original mains cable and the wall outlet correspond.

Appliances with a 230 V designation can also be used with a 220 V mains supply.

For safety reasons the outlet must have a faulty-energy-protection switch (FI).

If at all possible, avoid using an extension cord. If it is unavoidable, only proper, approved extension cords should be used.
Do not subject the mains cable to strong tension or pressure.

To replace the cable, see chapter “Repairs“.

6. PUTTING INTO OPERATION

Before using the appliance for the first time it must be **thoroughly cleaned.**
Follow the instructions in the chapter „Cleaning“.

Place the blender on a **firm, flat base (ergonomic working height)** and plug it into a nearby, appropriate electrical outlet.

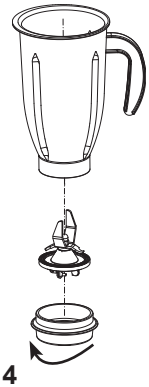
Before connecting the appliance to the mains electricity supply it must be switched off at the Speed control knob (Position: “0”) and stood in a stable position.

Note

The windings of the commutator motors are covered with high-quality insulating lacquer. For this reason, the motor may, at first, exude an odour when it heats up. This is normal and does not damage the motor; it disappears after the motor has been used several times.

7. OPERATING INSTRUCTION

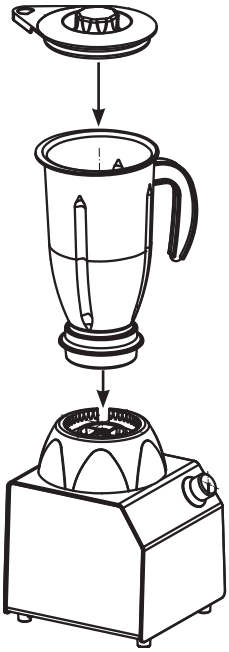
Container assembly



- Insert the cutter head together with the gasket into the threaded ring.
- Screw the bowl turning counter clockwise into the threaded ring.
- Always ensure that it is inserted straight.

The cutter blades are sharp and may cause bad injuries.

Mix



- Insert the container on the motor base, taking care to keep it vertical.
- Add ingredients to be mixed.
- Place the lid.
- Switch on motor and vary the speed according to the ingredients being mixed, turn the speed control knob clockwise until the desired speed is reached. The maximum speed is reached at position 8.
- Turn off: Turn the speed control knob counter clockwise to „0“, **after remove the lid or the container.**
- unpluq the appliance

Particularly in the case of thick, viscous materials, the lowest possible speed should not be selected (so that the motor is not heated up unnecessarily).

Liquids and fine grained materials can be added through the filler opening in the lid of the container during operation (Remove the lid lock).

By switching on and operating at high speed, it is recommended that the bowl should be held (lay hand on the lid).

English

Never **use the blender** ***without having the lid properly in place.***
Hold the lid by hand!
Danger of scalding from hot drinks!

To avoid heavy injuries or damages of the appliance, it is forbidden, while mixing to reach into the container with hands or with a hard solid object. This is although valid by a standing still motor and assembled container, in case of unintentional switching. Do not reach into the container with a hard solid object by opening the lid lock.

The blender should ***never*** **run** ***without container*****.**

Never put a cutter assembly on the motor base without the container!

Only fit or remove container when motor is stationary.

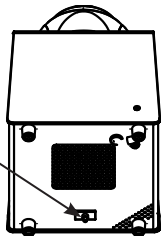
Do not touch, nor with any other object, the rotating coupling piece on top of the motorbase.

Container removal

First remove the complete container from the motor base and empty it totally.

Attention: To loose the plastic threaded ring, turn to the right. Clockwise, like closing a water tap, as the threaded ring is **left-threaded!**
Do not tear the handle (risk of breakage).

8. MOTOR PROTECTION



When the machine is overloaded or overheated, it switches off automatically.
If this occurs, after about 60 seconds, please press the black button on the bottom plate of the motor base.

When the machine stops automatically, immediately remove the complete container from the motor unit, pull out the plug and turn off the machine (Position: “0”).

If you notice any irregularities or defects, please contact your supplier. For more information see chapter “Repairs”.

9. CLEANING

Danger!
Thorougly clean the machine after use every time. Incorrect and careless cleaning could put the consumer at considerable risk of micro-organism infection.

Motor unit:

The motor unit must never be submerged in, or sprayed with water or any other liquid! Never attempt to clean it with a water jet! Cleaning of the inside should only be made at an authorized service center.

If necessary, clean the motor unit with a damp cloth.

Container: The mixing container should not be cleaned in the dishwasher while still installed (see chapter “Operating instructions”; **left-threaded!**). They must first be dismantled.
The container should be cleaned thoroughly after each use or once a day.

Cutter head.: simply rinse and, if necessary, scrub off.
Never place into water or the dishwasher (no warranty).

Threaded ring: should be cleaned especially inside, by using a hard brush.

Bowl: clean by hand using hot water and a commercial cleaning product, they can also be cleaned in the dishwasher without cutter head.

Polycarbonate:
To avoid damaging, it is essential to ensure that the plastic parts are removed during washing.
Use in the dishwasher of special rinse aid for plastics (polycarbonate)!

Stainless steel:
Under unfavourable conditions **rust** may appear at stainless steel parts resulting from external sources, for example **from iron particles of the supplying water pipeline or of steel wool sponges. Chloride load (by regeneration salts, disinfectant, etc.) is to be avoided.**

10. MAINTENANCE

- The motor bearings are permanently lubricated and therefore require no maintenance.
- The cutter head bearing is heavily loaded. Replace cutter head when loose or becomes noisy.

11. TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE / SOLUTION
The appliance doesn't run	- See chapter "Safety features and Protection"; overload switches - Make sure the mains cable is plugged into a wall socket - Check the fuse in the applicable building electrical circuit - Brushes worn (more than 1 000 operating hours) contact your service center
The motor only runs at highest speed when the appliance is switched on	- Defective electronics (service center)
The motor is difficult or impossible to adjust	- Defective potentiometer or electronics (service center)
The motor stops under load	- The overload switch has been activated - Brushes worn (service center) - Defective electronics (service center)

12. REPAIRS

Obtain the address of your nearest authorized service center, from the store where you purchased your appliance.

When returning the unit for repairs use a shockproof packing and well upholster the machine!

Repairs on electrical appliances should only be carried out by professional technicians. Use only genuine spare parts. Serious dangers to the user could result from improper carried out repairs.

Attention!
If the appliance‘s mains cable should become damaged, it should only be replaced with an original cable.

13. DISPOSAL / RECYCLING

Disposal of the resulting work waste materials (e.g. food packaging, peelings etc.) must be carried out according to the local regulations.

All individual components of the unit have to be treated according to the local regulations for recycling (e.g. metal etc.) or safe disposal (e.g. P.C. board etc.).
This product should not be treated as household waste.

14. GUARANTEE

The terms of the guarantee are in accordance with the sales and delivery regulations. Transport damages are not paid.

Table des matières

1. Règles de sécurité 20
2. Utilisation 21
3. Aperçu de la machine 21
4. Caractéristiques techniques 22
5. Branchement électrique 23
6. Mise en service 23
7. Commande 23
8. Disjoncteur-protecteur 25
9. Nettoyage 25
10. Entretien 26
11. Suppression des pannes 26
12. Réparation 27
13. Elimination / recyclage 27
14. Garantie 27

Liste de pièces de rechange 28

Année de construction: Sur la plaque signalétique sur la tôle du fond de la machine se trouve un numéro d'appareil à 6 chiffres. Avec les deux premiers chiffres le fabricant peut indentifier l'année de construction de la machine.

1. REGLES DE SECURITE

Pour l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours prendre quelques mesures de sécurité afin d'éviter d'éventuels dommages et blessures.
Nous vous prions donc de lire attentivement ce mode d'emploi et de le conserver.

Le fabricant ne se porte pas garant pour les accidents ou dommages causés par le non respect de ce mode d'emploi.

- Contrôler le mixer avant chaque utilisation (appareil, fiche et câble).
  L'appareil ne doit pas être mis en service quand il est endommagé.
- Ne faites réparer les dommages que par un point de service après-vente autorisé (voir chapitre «Réparation"). Des réparations incorrectes peuvent exposer l'utilisateur à des risques considérables.
- N'introduire la fiche dans la prise que quand l'appareil est éteint. Ne pas toucher la prise de contact. Ne pas laisser pendre le câble.
- Ne jamais retirer la fiche de la prise de courant par le câble ou avec des mains humides.
- **Ne** laissez **pas** pendre le câble sur un bord de table tranchant, **ne** le laissez **pas** sur la surface de travail et évitez de toucher les surfaces très chaudes.
- Seul le **personnel instruit en la matière** est autorisé à utiliser l'appareil.
  Les personnes (enfants inclus) qui ne sont pas en état physique ou sensoriel, non aptes à juger le danger, sans connaissances de la machine ou ne sont pas capables d'utiliser l'appareil d'une manière sûre, ne sont pas autorisées à utiliser l'appareil sans la surveillance d'une personne responsable.
- Si l'appareil devait une fois tomber par terre, faites-le contrôler par un point de service après-vente autorisé.
- N'utilisez le mixer que si toutes les pièces sont montées correctement.
  L'appareil ne peut être utilisé qu'avec les pièces originales citées.

**Afin d'éviter des accidents et des dégâts à l'appareil, le travail doit être effectué avec le mélangeur posé correctement sur l'appareil ainsi que le couvercle.
Il est interdit d'enlever la fermeture du couvercle et d'introduire un objet solide.**

- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance tant qu'il est raccordé au secteur.
- N'approchez pas vos mains, cheveux ou autres objets des pièces en rotation.
- Avant chaque nettoyage, retirer la fiche.
- Ne **jamais** plonger le bloc moteur dans l'eau ou autres liquides!
- **Ne pas nettoyer au jet d'eau!** Pour nettoyer, passer un chiffon humide.

Danger!
Aprés chaque utilisation, nettoyer la machine soigneusement! Un mauvais nettoyage peut provoquer des risques de germes dangereux pour le consommateur.

2. UTILISATION

Le mixer, type GT n'est à utiliser, **que** pour battre, agiter, hacher, mélanger et préparer des purées et émulsions de denrées alimentaires dans le ménage.
Le dispositif peut être exploité par des laïcs formés et est également utilisable dans les magasins, les bureaux, les biens agricoles, B & B et des milieux de travail similaires.

Il faut toujours utiliser la vitesse appropriée pour la réalisation des sauces, mayonnaises, soupes, crèmes, pâte mixée, boissons aux fruits, cocktails et shakes au lait.

Par exemple: pommes, poires, oranges, carottes, pommes de terre, céleris, tomates etc. (Les fruits et légumes plus gros sont à couper en morceaux avant d'être mis dans le bocal.)

Capacité maximale travaillable (à la vitesse minimale): 1,7 litres

Si l'appareil le mixer est modifiée par des tierces personnes ou utilisée de manière non conforme, le fabricant ne se porte pas garant pour d'éventuels dommages causés.

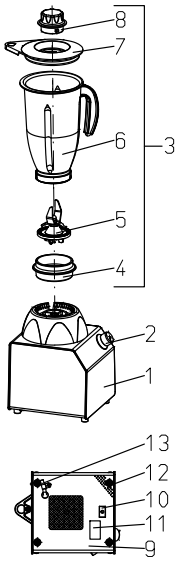
Utilisation des accessoires mixer

2 l Polycarbonate: transparent, pour des petites quantités, léger et d'utilisation facile
2 l Inox: résistant, adapté pour une marche continue, pour des petites quantités

Ne pas utiliser en Europe ce modéle en combinaison avec un bocal plus grand (pas de conformité CE)!
(Danger: Si le couvercle n´est pas en place le couteau peut être touché facilement)

3. APERCU DE LA MACHINE

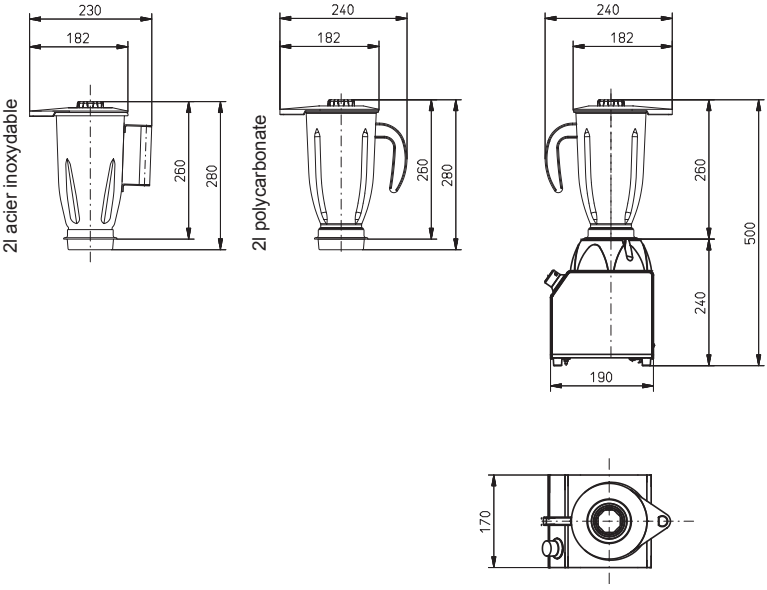
1. Bloc moteur
2. Bouton de réglage (interrupteur d'alimentationet réglage de vitesse)
3. Mélangeur complet avec tête de couteau
4. Baque filetée
5. Tête de couteau
6. Bocal
7. Couvercle
8. Couvercle fermeture
9. Tôle de fond
10. Interruption d'appareil
11. Plaque signalétique
12. Pied en caoutchouc
13. Câble



Français

4. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation secteur:	230 V / 4,2 A +/- 6%, 48...62 Hz, sinusoidal, sans interférence
Puissance absorbée:	max 900 W en marche continue
Moteur:	Moteur à collecteur résistant aux hautes températures avec ventilateur
Commande moteur:	- Démarrage en douceur - Plage progressive de réglage entre 1 000 et 15 000 tours / minute - Maintien constant du régime de vitesse par régulation électronique (Par comparaison de la valeur effective à la valeur de consigne) - Disjoncteur thermique de surcharge et contrôle électronique
Equipement électrique:	- Classe de protection I conformément EN 60335-1 - Déparasité selon la directive de compatibilité électromagnétique
Modèle:	- Bloc moteur en zinc moulé sous pression, chromé - Couteau en acier de coutellerie antirouille
Poids:	5,9 kg net, sans mélangeur
Émissions de bruit	≤70dB A avec utilisation normale
Température:	Fonctionnement: 10...40°C / stockage: -20...70°C
Humidité:	Fonctionnement: 0 ...80% pas de condensation / stockage: 0...95% pas de condensation
Altitude:	0... 2 000 m
CE-conformité:	conformement 2006/95/EC + 2004/108/EC + EN 60335-2-14



Les caractéristiques techniques peuvent être changées sans préavis

5. BRANCHEMENT ELECTRIQUE

La **tension secteur doit correspondre** à celle mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil (La tension est donnée en Volt [V]). Ne brancher l'appareil qu'à du **courant alternatif 1 phase avec mise à la terre.** Veillez à ce que le câble d'origine corresponde à la prise de courant murale.

Les appareils où 230 V est signalé peuvent être également branchés à 220 V.

Pour des raisons de sécurité, la prise doit être protégée avec un disjoncteur à courant de défaut (FI).

Si possible, **ne pas** utiliser de **câble de rallonge**. Si cela devait être inévitable, il ne faut utiliser que des câbles de rallonge conformes.
Ne pas soumettre le câble à une forte traction ou pression.

Remplacement du câble voir chapitre «Réparation».

6. MISE EN SERVICE

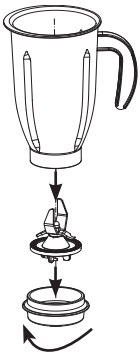
Nettoyer à fond l'appareil avant la première mise en service. Respectez les directives données au chapitre «Nettoyage».
Placer le mixer sur une **surface bien plane et stable (positionnement travailler ergonomique)** et brancher la fiche à une prise de courant proche et correspondante à la fiche.

Avant chaque connexion électrique, Le Bouton de réglage de l'appareil doit être déclenché (position «0») et ce dernier doit être posé d'une manière stable.

Remarque importante
Les bobines des moteurs à collecteur sont enduites d'une couche de vernis de haute qualité. Il se peut qu'au début le moteur, par suite de l'échauffement, dégage une odeur. Ce phénomène est normal et ne fait pas de mal au moteur; il s'estompe après un usage prolongé.

7. COMMANDE

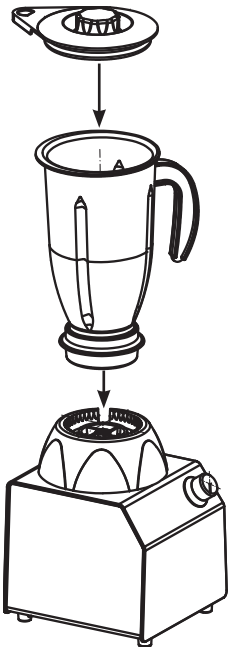
Assemblage des mélangeur



- Monter la tête de couteau avec son joint dans la bague noire filetée.
- Visser et serrer en tournant à gauche (sens antihoraire).
- S'assurer que cette bague ne se présente pas de travers.

Les lames du couteau sont tranchantes et elles peuvent provoquer des blessures.

Mélanger



- Poser l'ensemble du mixer dans la fixation en caoutchouc sur le bloc moteur, veiller à respecter la position verticale.
- Verser les denrées à mélanger.
- Fermer le couvercle
- Mettre le moteur en marche et régler la vitesse en fonction des denrées à mélanger, c'est-à-dire tourner le bouton de réglage en sens horaire jusqu'à ce vous obteniez la vitesse voulue. La position 8 représente la vitesse maximale.
- Mise à l'arrêt: Tourner le bouton de réglage en sens antihoraire en le plaçant sur «0». **et seulement par la suite enlever le couvercle ou bien le mélangeur.**
- Retirer la fiche.

En particulier pour les masses semi-liquides, choisissez toujours la plus grande vitesse afin que le moteur ne chauffe pas inutilement.

Pendant le travail, on peut ajouter des liquides et substances à grains fins à travers l'ouverture de remplissage dans le couvercle. (retirer le couvercle fermeture).

Pour la mise en marche et le travail à grande vitesse, il est recommandé de
tenir le bocal avec la main (poser la main sur le couvercle).

Ne jamais mettre en service le mixer si le couvercle n'est pas posé correctement!
Tenir le couvercle avec la main!
Danger de brûlures avec des boissons chaudes!

Pour éviter de graves blessures ou des dégâts à l'appareil, il est interdit d'introduire un objet solide ou les mains ou d'autres parties du corps dans le mélangeur. Ceci est également valable lorsque le moteur est à l'arrêt et le mélangeur posé sur l'appareil (mise en service non voulue!) Ne jamais introduire un objet solide dans l'ouverture du couvercle.

Le mixer _ne doit jamais_ être mis en marche _sans le mélangeur_ (récipient).

Ne jamais placer le couteau sans le mélangeur sur le bloc moteur

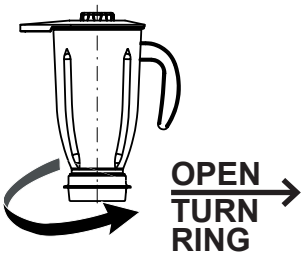
Poser ou déposer le mélangeur uniquement si l'appareil est arrêté!

Le système d'accouplement tournant en-dessus du bloc moteur ne doit pas être touché même avec un objet solide!

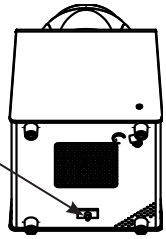
Démontage des mélangeur

D'abord séparer le mélangeur du bloc moteur et ensuite vider complètement le contenu!

Attention: Afin de détacher la bague en plastique, tourner vers la droite (en sens horaire, car **filetage à gauche!**)
Ne pas tirer à la poignée! (risque de rupture)



8. DISCJONCTEUR-PROTECTEUR



En cas de surcharge ou surchauffe, le disjoncteur éteint la machine.

En cas de coupure, attendre environ 1 minute et appuyer de nouveau sur le bouton noir au fond du bloc moteur.

En cas d'arrêt de la machine, enlever le mélangeur, débrancher la fiche secteur et mettre Le Bouton de réglage sur «0».

Si vous deviez détecter des irrégularités ou un défaut, adressez-vous alors au revendeur. Pour plus de détails,voir au chapitre «Réparation».

9. NETTOYAGE

Danger!
Aprés chaque utilisation, nettoyer la machine soigneusement! Un mauvais nettoyage peut provoquer des risques de germes dangereux pour le consommateur.

Bloc moteur:

Ne jamais plonger le bloc moteur dans l'eau ou dans d'autres liquides ou ne l'asperger pas! Ne pas nettoyer avec un jet d'eau! L'intérieur peut être nettoyé strictement par un service après-vente autorisé.

Essuyer au besoin la carcasse avec un chiffon humide, retirer la fiche auparavant de la prise de courant.

Mélangeur: Il ne faut pas nettoyer dans le lave-vaisselle les mélangeur montés (voir chapitre «commande»; f**iletage à gauche!**), il faut tout d'abord les démonter.
Les mélangeurs sont à nettoyer minutieusement après chaque utilisation ou une fois par jour.

Tête de couteau: Uniquement rincer et brosser si nécessaire.
Ne jamais mettre dans l'eau ou dans le lave-vaisselle.

Bague filetée: Le meilleur moyen de nettoyer l'intérieur de la bague est d'utiliser une brosse assez dure.

Français

Bocal: Nettoyer à la main à l'eau chaude additionnée d'un produit de vaisselle cour Seuls les bocaux en polycarbonate et en inox peuvent être lavés dans le lave-vaisselle sans tête de couteau.

Polycarbonate:
lorsdu nettoyage, toutes les piéces en plastique doivent être démontées pour eviter elur endommagement.Le dépôt calcaire ne doit jamais être enlevé mécaniquement (rayures!)
Utiliser dans le lave-vaisselle de produit de rinçage spéciaux pour des matières plastiques (polycarbonate)!

Inox:
Des parties de l'acier inoxydable peuvent, dans certains cas, présenter de la **rouille de provenance étrangère**, p.ex. **des particules de fer provenant de la canalisation d'eau ou lors de l'utilisation d'éponges de laine d'acier. La charge de clorure, par des sels de régénération, des moyens de désinfection, etc. doit être évitée.**

10. ENTRETIEN

- Les roulements du moteur sont graissés à vie et n'exigent donc aucun entretien.
- Les roulements de la tête de couteau sont très usés. Si ils ne sont plus étanches et font du bruit, il est recommandé de remplacer la tête de couteau.

11. SUPPRESSION DES PANNES

SYMPTOME	CAUSE ET/OU REMEDE
L'appareil ne fonctionne pas	- Voir au chapitre «Dispositif de securite et discjoncteur-protecteur» - Relier le câble avec une prise de courant murale - Contrôler tout d'abord les fusibles de votre propre alimentation - Si les charbons sont usés (après 1 000 heures env.), la réparation se fait par l'intermédiaire de notre Service d'entretien
Le motor tourne toujours à la vitesse maximale	- Le dispositif électronique est défectueux (Service d'entretien)
Le moteur ne se laisse pas ou difficilement régler	- Potentiomètre ou dispositif électronique défectueux (Service d'entretien)
Le moteur s'arrête quand il est soumis àune charge	- Surcharge (presser l'interrupteur de protection du moteur) - Les charbons sont usés (Service d'entretien) - Le dispositif électronique est défectueux (Service d'entretien)

13. REPARATION

Renseignez-vous auprès de votre revendeur, il vous fournira l'adresse du point de service après-vente autorisé Rotor Lips SA le plus proche.

Pour faire réparer la machine envoyez-la bien emballé et rembourré contre les chocs!

Seul le personnel qualifié en la matière est autorisé à effectuer des réparations sur les appareils électriques. Employer uniquement les pièces d'origin. Des réparations incorrectes peuvent exposer l'utilisateur à de graves dangers.

Attention!
Si le câble de l'appareil devait être endommagé, vous ne pouvez le remplacer que par un câble original.

14. ELIMINATION / RECYCLAGE

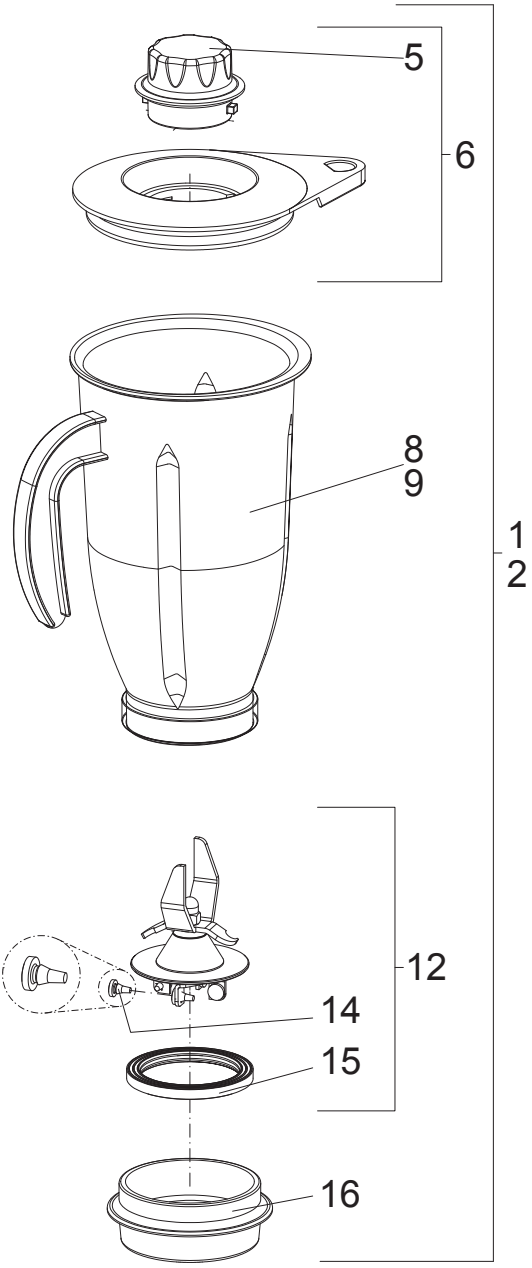
L'élimination des déchets doit être effectuée conformément aux prescriptions locales en vigueur. Ce sont par exemple: l'emballage des denrées alimentaires, les pelures de fruits, le marc de raisin et autres.

Les pièces détaché de l'appareil doivent être éliminées selon les prescriptions locales pour recyclage (métal) ou élimination spécifique (plaquette électronique).
Ne pas recycler comme déchet ménager.

14. GARANTIE

La réglementation concernant la garantie est à appliquer conformément aux conditions de vente et de livraison. Les dégats de trasport ne sont pas converts.

Mixaufsätze 2 l Polycarbonat + Edelstahl rostfrei



Mixaufsätze 2 l Polycarbonat + Edelstahl rostfrei

Pos.	Art.Nr.	Bezeichnung
1	45370	Mixaufsatz 2L Polycarbonat
2	45369	Mixaufsatz 2L Inox
5	KM41123494	Deckelverschluss
6	KM41123493	Deckel klein schwarz
8	KM41123490	Mixbecher 2L Polycarbonat
9	KM41123470	Mixbecher 2L Inox
12	45393	CC Messer kpl (standard)
14	KM41121348	Stossdämpfer schwarz
15	KM41121324	Dichtungsring
16	KM41121112	Gewindering

KRONEN

GEORG KRONEN

Kronen Küchengeräte GmbH, Gewerbestr. 3, D-77731 Willstätt Telefon: +49 (0) 78 54/96 60-0, Telefax: +49 (0) 78 54/96 60-50 info@kronen-germany.de

CE

MAN-KM-2-1127-0-DE-EN-FR Art.Nr.1095.231